



STN

AN 1985-143912 [24] WPINDEX

DNC C1985-062627 [21]

TI Flour dough compsn. - includes phospho-lipase to improve properties

DC D11

PA (KYOW-C) KYOWA HAKKO KOGYO KK

CYC 1

PIA JP 60078529 A 19850504 (198524)\* JA 3[0]

ADT JP 60078529 A JP 1983-187757 19831007

PRAI JP 1983-187757 19831007

AN 1985-143912 [24] WPINDEX

AB JP 60078529 A UPAB: 20050423

Flour dough contains phospholipase in an amt. of 150 units or more per 1 kg of flour.

An amt. of phospholipase to be added to the dough is 150 units or more per 1 kg of flour dough, more pref. 200 units or more per 1 kg of the dough.

The phospholipase is kneaded with flour and other conventional additives such as table salt, followed by shaping into noodles etc. in conventional manner.

ADVANTAGE - The flour dough contg. phospholipase has improved mechanical properties, and noodles prep'd. from such dough has improved taste and touch, and yield after heating in preparation of noodle is increased.

⑩ 日本国特許庁 (JP) ⑪ 特許出願公開  
⑫ 公開特許公報 (A) 昭60-78529

⑬ Int.CI.  
A 21 D 8/04  
2/26

識別記号 廣内整理番号  
6712-4B  
6712-4B

⑭ 公開 昭和60年(1985)5月4日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 生地

⑯ 特願 昭58-187757  
⑰ 出願 昭58(1983)10月7日

⑱ 発明者 太田 恵教 狛江市岩戸北3-6-17  
⑲ 発明者 井上 誠二郎 町田市旭町3-6-6  
⑳ 出願人 協和醸酵工業株式会社 東京都千代田区大手町1丁目6番1号

明細書

1. 発明の名称

生地

で上げ、又は、蒸煮後の食味品質低下の抑制等が強く要望されている。

2. 特許請求の範囲

フォスファリバーゼAを小麦粉1Kgあたり150単位以上含有する。

これ等の要望に対して、乳化剤、膨松、蛋白質等の添加が行われているが、まだ十分な効果を発揮する技術は開発されていない。

小麦粉生地。

穀類粉、特に小麦粉の食品加工適性について検討の結果、穀類粉中のリン脂質にPL-Aを作用させることにより得られる生地の性質、穀類粉のめん類加工適性が向上し、製品品質が改善されることが見い出された。即ち、PL-A添加により、生地の複合耐性が改善されこの生地を用いてめん類を製造した際の加熱時の歩留りが向上し、加熱後のめんの食感が改善される。この改善効果を発現するのに必要なPL-Aの量は、後に記載する活性測定法で、原料粉1Kgあたり150単位以上、望ましくは200単位以上である。

3. 発明の詳細な説明

本発明はフォスファリバーゼAを小麦粉1Kgについて150単位以上含有する(以下、PL-Aと略称する)生地に関する。

PL-Aはいずれのものも用いうるが動物のすい臓から製造されるパンクレアチン製剤を、PL-A原料として使用できる。いくつかの市販

酵生地からめん類例えばうどん、そば、中華めん、マカロニ、スペゲッティ又、ぎょうざ、しゃうまいの皮等調理すると優れた効果を示す。めん類は代表的な穀粉食品の1つである。近年その生風、疏風、消費形態の変化に伴い、めん類の製造にはいくつかの改善が要望されている。例えば、大量供給生産の際のめん生地への吸水耐性の付与、茹である時の焙出固形分の低下による歩留りの向上と冷水汚染の軽減、さらに茹

パンクレアチン製剤のPL-A活性を測定した結果を、第1表に示す。

第 1 表

パンクレアチニン製剤(製造者名)	PL-A活性 (単位/g)
No. 1 (東京化成)	1000
No. 2 (ノボ)	560
No. 3 (協和マイルズ)	960
No. 4 (新東製錬)	310

前述のパンクレアチニン製剤中にはプロテアーゼが一般に含まれているがこの酵素は生地及びめんに悪影響を及ぼす。即ち、生地の機械耐性も、めんの食感も低下する。従って、市販パンクレアチニン製剤を使用する場合には、あらかじめプロテアーゼを失活させておくことが必要であり、これは、パンクレアチニンを酸性下で加熱することにより達成される。その条件は次の通りであるが、この範囲外でも実施可能である。

パンクレアチニン濃度 : 10~20 (w/w) %  
pH : 1.5~4.0  
加熱温度 : 70~90°C  
加熱時間 : 10~40分

## 特開昭60-78529(2)

現在、めん類の品質改良剤として、レシチンが使用されているが、これはPL-Aの基質であり、麺類粉中のリン脂質と同様に、PL-Aの作用を受ける。従って、本発明の実施形態の一つとして、レシチンとPL-Aとを併用すると、PL-Aの改良作用はより強化される。

本発明で使用するPL-Aの工業的原料であるパンクレアチニン製剤をバスク酵の製造に使用し、彈力性に富み、粘着性の少ないバスク類を得る方法が、米国特許3,620,703 (1970) に開示されている。それによれば、パンクレアチニンの添加量は小麦粉1kgあたり、2~100mgまで、最も有効な添加量は25mgであるとされている。先に挙げた第1表から明らかなように、最もPL-A活性の高いパンクレアチニン製剤を使用しても、その酵素活性量は、最も有効な添加量である25mgを用いた場合、25単位であり、本発明の効果を得るには、はるかに不十分である。また先に記述したように、PL-A活性量として150単位以上に相当する量のパンクレアチニン製剤を、酸性加熱処理なしにそのまま用いると、生地及びめんの品質は、無添加の場合よりもむしろ低下する。

本発明で採用したPL-A活性測定法は次の通りである。

## (1) PL-A活性測定法

本活性測定法は、基質に精製大豆リン脂質混合物を用い、酵素反応によって生成する遊離脂肪酸を、市販の遊離脂肪酸定量キットを用いて定量することに基づく。

第1表に酵素反応液組成を示す。基質であるリン脂質の溶液は、精製大豆リン脂質混合物(ツルーレシチン社製、商品名SLP-ホワイト)の2% (w/w) 水分散液を高速回転ホモジナイザーで分散させて調整した。

第 1 表

A 0.1% (w/w) PL-A溶液	0.2ml
B 0.1M塩化カルシウム水溶液	0.1ml
C 0.2M酢酸-酢酸ナトリウム緩衝液 (pH 5.5)	0.5ml
D 脱イオン水	0.2ml
E リン脂質水分散液	1.0ml

A, B, C及びDの混合液を30°Cで5分間予備加温した後、同じく30°Cで予備加温したEを加え、30°Cで酵素反応を進行させる。10

分後、沸騰水中で15分間加熱して反応を停止させる。反応液20μl中に含まれる遊離脂肪酸は、デタミナーNEFA(協和メデックス社製)を用いて定量する。PL-A活性の定義は、1分間に1μMの遊離脂肪酸を生成する酵素活性を1単位とした。

以下に実施例を示す。

## 実施例 1.

第2表に示す处方を用い、第3表に示した3種類のうどんを常法により調作した。

第 2 表

中力小麦粉	9800g
食塩	200g
水	3300g

第 3 表

No. 1	対照試験区(無添加)
No. 2	対照試験区(未加熱パンクレアチニン4g添加)
No. 3	本試験区(PL-A 8g添加)

パンクレアチンはP-パンクレアチン(昭和マイルズ製)を用いた。PL-Aとしては、10% (w/w) パンクレアチン分散液を塩酸でPH9.5とした後、75℃で30分間加熱し冷却後、パンクレアチンと同量の乳糖を加えて凍結乾燥したもの用いた。酵素活性は490単位/gである。

No. 1の生地に比較して、No. 3の生地は彈力性に富み、かつ、伸展性に優れ、めんにしたときのめん切れのないめん帯を形成し、機械耐性の良好なめん帯となった。これに対して、No. 2の生地は軟かすぎ、しかも粘着性のあるめん帯となり、No. 1の生地よりも機械耐性に劣っていた。

得られたうどんを、それぞれ98℃で10分間茹でた後、流水で冷却し、その歩留りを測定した。その結果は第4表に示すように、No. 3のうどんが最も高い歩留りを示し、No. 2が最も低かった。

第4表

うどん	歩留り (%)
No. 1	285
No. 2	270
No. 3	300

### 特開昭60-78529(3)

また、うどんにスープを加えて、その食感を専門パネルにより評価した。No. 3のうどんが最も柔軟性に優れていた。これに対して、No. 2のうどんは軟かすぎて、最も劣っていた。

#### 実施例 2.

第5表に示す組成を用い、第6表に示した3種類の中華めんを試作した。

第5表

強力小麦粉	985 g
かん水(粉末)	100 g
食塩	5 g
水	3000 g

第6表

No. 4	対照試験区(無添加)
No. 5	対照試験区(未加熱パンクレアチン4 g添加)
No. 6	本試験区(P-L-A 8 g添加)

パンクレアチン及びPL-Aは、実施例1.と同じ標品を用いた。

No. 4の生地に比較して、No. 6の生地は引張りに強く柔軟性に富んだめん帯を形成し、めん帯の切れも生ぜず、優れた機械耐性を示した。これに対して、No. 5の生地は、弾力性が失われ粘着性のあるめん帯となり、No. 4の生地よりも機械耐性に劣っていた。

得られた中華めんを98℃で3分間茹で後、スープを添加し、専門パネルによりその食感を評価した。更に、1時間常温に放置後、再度食感を評価した。その結果、いずれの場合も、No. 6の中華めんが最も柔軟性があり、弾力性に優れていた。これに対して、No. 5の中華めんは最も劣っていた。

特許出願人(102) 昭和醸業工業株式会社

代表者 木下 慎郎

